



RESTAURANTE CASA CLAUDIO

**MENÚ CÓCTEL
PARA
CONGRESOS Y
EMPRESA**



MENÚ RECOMENDADO

“DE NUESTRA TIERRA”

Jamón Ibérico (cortador incluido)

Selección de quesos extremeños

Bodegón de panes

SNACKS Y APERITIVOS

Aceitunas líquidas con anchoa, piparras y aove

Air baguette de cecina Ibérica con parmesano y tartufata

Sopa de tomate con sardina y poleo

Empanada de foie, pera y rulo de cabra caramelizado

Tarta crujiente de atún con huevo frito

Tacos de costilla ibérica con bacon, barbayaki, crema agria y hierbas

Mini tosta gratinada de criadillas de tierra y boletus

Showcooking de pulpo a la brasa con revolconas

Brioche de pollo frito con mahonesa de ras al hanout, pico de gallo y pepinillos

PRINCIPAL

Pluma Ibérica marinada a la brasa con boniato y jugo

POSTRE

Cheesecake de frutos rojos de la Vera “en vaso”

*Incluye: Agua, Sangría, Miri de frutas de la pasión, Refresco, Cerveza de barril, Copa de Vino tinto y blanco de la Casa, Café y Chupito

EXTRAS

Gambones a la brasa, pelados con kimchi...24,00€/kg

Gamba roja a la brasa, en directo...70,00€/kg

Zamburiñas a la brasa con coco y ponzu...3,00€/und

Puesto de sushi (3 piezas)...6,00€/por persona

Puesto de nuestro ceviche...3,00€/por persona

Puesto de ostras Gillaudeu gratinadas con limón n2, abiertas en directo...5,00€/und

